

# Menu du 15/07 au 19/07

LUNDI MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Carottes Pommes de terre Poisson	Haricots verts Pommes de terre Égrené de boeuf	Chou-fleur Pommes de terre Poisson	Courgettes Pommes de terre Égrené de boeuf	PROPOSITIONS DU CHEF
ENTRÉE	Pastèque	Salade de mâche	Taboulé		Salade composée
PLAT	Rôti de dinde froid Potatoes	Jambon grillé Haricots verts	Pilons de poulet grillés Gratin de chou-fleur	Poisson à la provençale Pâtes	Poisson meunière Nouilles aux légumes façon Thai
LAITAGE	Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage blanc	Yaourt nature
DESSERT	Crème dessert	Fruits cuits	Pâtisserie	Fruit de saison	Compote

REPAS DES  
PETITS

REPAS  
DES  
GRANDS



BIO



LOCAL



FAIT MAISON

Pas de substitution sauf en cas de problème de livraison de dernière minute. Un repas végétarien sera servi aux enfants (spaghettis aux légumes vegi-bolo).  
Conformément règlement CE N° 1169/2011 (Règlementation INCO) nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : Céréales contenant du gluten ; Crustacés ; Œufs ; Poissons ; Arachides ; Soja ; Lait ; Fruits à coque ; Céleri ; Moutarde ; Graines de sésame ; Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus 10mg/kg ou 10mg/L ; Lupin ; Mollusques.